

BISTRO • BAR

JUS

We danken onze naam aan de basis van ieder geslaagd gerecht. Goede jus is goud, omdat het alle elementen bevat die van eten een beleving maken.

Groente, vlees, warmte en de juiste dosis vakmanschap zorgen voor de beste jus en juist dat zijn de ingrediënten die we met liefde serveren.

3 GANGEN VOOR 32,50 EURO
4 GANGEN VOOR 39,50 EURO

ALVAST IETS OP TAFEL? **12.50 euro**

- Charcuterie, plank vol lekkere hammetjes, worst en paté voor 2 personen

TUSSEN

los 9.50 euro

- Coquilles en zwezerik, appelcompote met kardemom
- Kalfswang in blond bier gegaard met bloedsinaasappel marmelade
- Zeewolf in bierbeslag met asperge, beenham en mierikswortel

HOOFD

Inclusief frietjes

los 20.00 euro

Salade erbij? Laat het ons weten!

- Ossenhaas uit de pan met dikke frieten en rode wijn Jus
- Bavette met salade van zwarte bonen en gepofte aardappel met kruiden Jus
- Kalfspicanha met een courgette taartje, cipollini uitjes met knoflook Jus
- Doradefilet met lamsoor, courgette en gepofte tomaat met boter-citrus Jus
- Lamsrump met puree van doperwt, lamsworstje, venkel en komijn
- Visplateau met mosselen, scholfilet en een halve kreeftenstaart
- Empanada's gevuld met tomaten chutney en zwarte bonen, emmentaler en bonensalade

VOOR

Inclusief brood met kruidenboter

los 9.50 euro

- Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, pitten, kappertjes en gepofte tomaat
- Halve kreeftenstaart met venkelsalade en frambozen mayonaise
- Salade asperge met een gekookt eitje en tartaar van tomaat
- Huisgemarineerde zalm met een salade van paprika, komkommer, dille en selderij
- Steak tartaar a la JUS, met een gepocheerde eidooier, cornichons en zoetzure uitjes
- Terrine van schelvis met mosselen, prei en zeekraal

ANDERE JUS ERBIJ?

RODE WIJN JUS
KRUIDEN JUS
KNOFLOOKJUS

WELKOM BIJ JUS,
LAAT HET JE SMAKEN.

Bistro Bar JUS houdt het graag overzichtelijk, welke keuze je ook maakt uit onze kaart. Smaak en kwaliteit zijn altijd de uitkomst.

Deel en like ons op Facebook en Instagram.

NA

los 7.50 euro

- 4 verschillende buitenlandse kazen met karnemelkbrood en pruimedanten
- Oma's koek met banketbakkersroom, frambozen compote en verse aardbeien
- Rabarber-meringuetaartje met nougatine van gezouten pinda's
- Stroopwafelmousse met amandelcrème en gepofte rijst met chocola
- Bosvruchten bavarois met pure chocolademousse en roodfruit

Lactose en glutenvrij? Laat het ons weten!



www.justiel.nl

De lekkerste JUS gerechten bij je thuis?

Met onze JUS DELUXE @ HOME thuis-kook-kits zet je zelf met minimale moeite indrukwekkende gerechten op tafel.

THUIS
MET

JUS